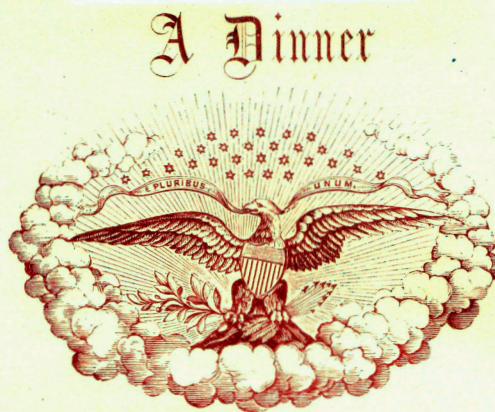


GIVEN BY

MR. GEORGE PEABODY,



AT THE
BRUNSWICK HOTEL,
BLACKWALL.

MONDAY, JULY 6, 1852.

PREMIER SERVICE.

Tortue à l'Anglaise et Claire.

Water-zootchés de Perches, Soles, Saumon, Truites et d'Anguilles. Tranches de Saumon de Gloucester. Turbot Sauce de homard. Rougets en papillotte. Boudin de Merlans à la Reine. Filets de Soles à la Orly; St. Pierre à la crème; Matelote Normande. White Bait et en Mephisto.

RELÈVES.

Poularde à la Montmorency. Filet de Bœuf à la Parisienne. Paté froid à la Royale. Noix de Veau à la Jardinière. Poularde à l'Ivoire Sauce suprême. Jambon de Bayonne.

ENTRÉES.

Côtelettes de Levrauts à la Brunswick. Ris de Veau à la Toulouse. Filets de Carnets aux Olives. Filets de Pigeons à l'Italienne. Vol au vent à la financière. Croquettes de homard. Escaloppe de Cailles aux truffes. Suprême de Volaille au truffes.

SECOND SERVICE.

ROTS.

Petits Poulets aux cresson. Levrauts piqués. Cailles bardés. Cannetons à la ferme. Dindonneau piqué.

RELÈVES.

Soufflé glacé au Maraschin. Boudin de Jenny Lind.

ENTRÉMETS.

Croute de Champignons. Buisson d'Ecrevisses. Crème à la Montmorency. Fromage de Neufchâtel. Abricots de Conserve à la Conde. Tourte de cerises à l'Anglaise. Fromage Barrois. Gélée au Maraschin garnie de fraises. Sultane au gros sucre. Mayonnaise de homard. Meringues à la glace. Charlotte Plombière.

DESSERT.

GLACES—à la Vanille—Fraises—Cerises.

ANANAS—PECHES—FRAISES—CERISES—FRAMBOISES—RAISINS MUSCATELS

WINES.

Sherry—Madeira—Hock—Champagne—Port—Claret—Moselle.